

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap permen *jelly* dengan perbandingan sari buah naga merah dan air, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil analisis memberikan pengaruh nyata pada ($\alpha=5\%$) terhadap kekenyalan, kadar air, pH, kadar gula sukrosa, kadar gula reduksi, aktivitas antioksidan, kadar betasianin, warna, tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, total asam tertitrasi, rasa dan aroma.
2. Perbandingan sari buah naga merah dan air yang paling disukai dalam pembuatan permen *jelly* pada penelitian ini adalah perlakuan B (sari buah naga merah 9 bagian ditambah 2 bagian air) dengan karakteristik yang dihasilkan adalah kekenyalan $56,97 \text{ N/cm}^2$, kadar air 20%, kadar abu 1%, pH 4,14, total asam tertitrasi 1,66%, kadar gula sukrosa 76,1%, kadar gula reduksi 27%, aktivitas antioksidan 30,81%, kadar betasianin 5,01%, angka lempeng total $0,4 \times 10^4 \text{ CFU/g}$ dan bakteri *coliform* 4,48 APM/g. Serta pada uji organoleptik dengan skor nilai warna 4,40 (suka), aroma 2,80 (tidak suka), rasa 4,15 (suka) dan tekstur 3,75 (biasa).